

Brut Rosé

ASSEMBLAGE

- 40% Pinot Noir, 35% Meunier, 25% Chardonnay,
- 8 à 10 % de notre vin rouge (Chamery rouge, pure Pinot Noir)
- 30% de vins de réserve (assemblage perpétuel des millésimes précédents)

TERROIR

35 parcelles situées sur les terroirs de Chamery, Vigny et Coulommès la Montagne classés premier cru

- Type de sols : sables siliceux, limons et argiles calcaires
- Âge moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Récolte manuelle, pressurage réalisé dans les 4 heures
- Fermentation alcoolique et élevage réalisés en cuves inox (70%), cuve béton (20%) et barriques de 228L (10%). Le vin rouge est élevé en barrique de 400L
- Fermentation malo-lactique partiellement réalisée
- Élevage sur lies fines de 7 mois avant mise en bouteille
- Pas de filtration, usage minimum de sulfites (moins de 40mg/l)
- Vieillessement en bouteille de 4 ans
- Dosage: 7 à 9 g/L, liqueur traditionnelle

TYPICITÉ

Premier nez de groseille, touche d'agrumes et d'épices. Un équilibre entre fraîcheur et vinosité, soutenu par un milieu de bouche à la texture dense, sur les fruits à noyau et la framboise. La finale se prolonge sur des notes vibrantes d'agrumes et de petits fruits rouges

ACCORDS METS&VIN

Charcuterie fine (Jambon belota), cuisine asiatique aux épices douces, charlotte aux framboises pour le dessert

